Instruction Manual
Stand Mixer Accessories



Mode D'emploi
Accessoires pour mixeur sur socle

•**A938:** Mini Food Processor and Chopper / Mini robot de cuisine et hachoir
•**A936:** Pasta Maker/ Machine à pâtes
•**A998:** High-Speed Slicer-Shredder/ Trancheuse-Déchiqueteuse à grande vitesse
•**A935:** Juice Extractor / Centrifugeuse
•**A995:** Citrus Juicer / Presse-agrumes
•**A950:** Professiontal-Quality Food Grinder/ Broyeuse à aliments de qualité professionnelle
•**A941:** Grain Mill / Moulin à grains
•**A994:** 1.2 Liter (40-Ounce) Glass Blender / Mélangeur en verre de 1,2 litre (40 onces)
•**31227:**Splash Guard / Pare-éclaboussures
•**34654:**5-Quart (4,73 litres) / **34655:** 7-Quart (6,62 litres): Stainless Steel Bowl / Bol en acier inoxydable
•**A934:** 5-Quart (4,73 litres) / **A952:** 7-Quart (6,62 litres): Potato Peeler / Éplucheuse de pommes de terre
•**A992:** 5-Quart (4,73 litres) / **A930:** 7-Quart (6,62 litres): Fruit and Vegetable Strainer / Broyeuse pour fruits et légumes

Accessories for Use with DSM800/DSM700 Series

Accessoires à utiliser avec les séries DSM800/ DSM700

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury.

1) Read all instructions.
2) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3) To protect against fire, electric shock and/or personal injury, do not place cord, plugs, or appliance in water or any other liquid.
4) Turn the stand mixer off and unplug it from the outlet when not in use, before cleaning and before installing or removing attachments.
5) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized DeLonghi service center for examination, repair or adjustment.
6) To disconnect, remove stand mixer plug from wall outlet. Always hold plug, but never pull the cord.
7) Do not use outdoors.
8) Do not let stand mixer cord hang over edge or counter, or touch hot surfaces.
9) Do not use appliance for other than intended use.
10) Keep fingers away from moving parts and fitted attachments.
11) Do not leave machine unattended.
12) Do not use unauthorized attachments.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read the section pertaining to your specific accessory for additional important safeguards.

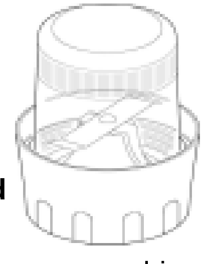
BEFORE YOUR FIRST USE

Carefully unpack your accessory and remove all packaging material. For accessories with blades, remove the plastic blade covers from the blade assembly. Use caution when removing the plastic covers, the blades are extremely sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blades during manufacture and shipment. Remove any labels or stickers from the accessory. To remove any dust that may have accumulated during packaging, clean your accessory thoroughly before using for the first time. Read the section pertaining to your specific accessory for detailed “Care and Cleaning” instructions.

CAUTION: Be sure to switch “off” and unplug the stand mixer before cleaning the body and its attachments. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or liquid. After each use, always make sure plug is first removed from wall outlet.

NOTE: Before using any of the attachments, plug the stand mixer into a 120V/60Hz AC only outlet, and then switch it “on” according to the directions in your stand mixer instruction manual.

MINI FOOD PROCESSOR AND CHOPPER
(Model A938)



IMPORTANT SAFEGUARDS

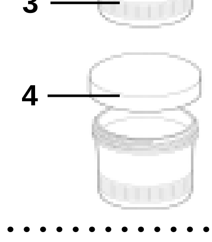
For Your Mini Food Processor and Chopper

1) Never fit the base and blade unit to your machine without the container fitted.
2) Never unscrew the container while the mini food processor and chopper is fitted to your machine.
3) Do not touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
4) Only use the container and the blade unit with the base supplied.
5) Never blend hot liquids.
6) Never remove the unit until the blades have completely stopped rotating.
7) Never operate the unit for longer than 2 minutes.
8) Switch "off" as soon as you have reached the right consistency. Spices take less than 1 second to process.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Mini Food Processor and Chopper

1) Base
2) Blade Unit and Rubber Seal
3) Container (4 included)
4) Lid for Storage



Operating Your Mini Food Processor and Chopper

Use the mini food processor and chopper to process foods such as spices, herbs, nuts, baby food, cooked fruit, bread and coffee beans.

1) Put your ingredients into the container (3). Do not fill above the maximum level.
2) Be sure the rubber seal fits tightly in place on the blade unit (2).
3) Turn the blade unit upside down. Lower it into the container with the blades facing downward.
4) Screw the base (1) onto the container until it fits tightly.
5) Remove the high-speed outlet cover from the stand mixer. *Figure 1*.
6) Screw the mini food processor and chopper onto outlet 3.
7) Switch the stand mixer "on" to maximum speed.

Suggestions For Your Mini Food Processor and Chopper:

1) Herbs are best processed when clean and dry.
2) Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.

Figure 1

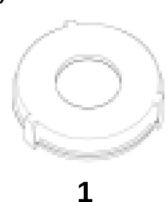
Care and Cleaning for Your Mini Food Processor and Chopper

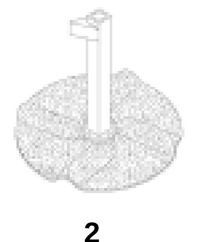
1) Switch the stand mixer “off” and remove the mini food processor and chopper from the unit.
2) *Containers, Lid and Base:* Wash by hand in warm water with mild detergent, and then rinse and dry thoroughly. Alternatively, you can place the container in the top rack of your dishwasher.
3) *Blade Unit:* Remove and wash the rubber seal by hand in warm water with mild detergent, and then rinse and dry thoroughly. Brush the blades clean under hot running water. Use caution when handling the blades, they are very sharp.

POTATO PEELER
(Model A934: 5-Quart)
(Model A952: 7-Quart)

Know Your Potato Peeler

1) Cover
2) Rotating Plate
3) Bowl


1


2


3

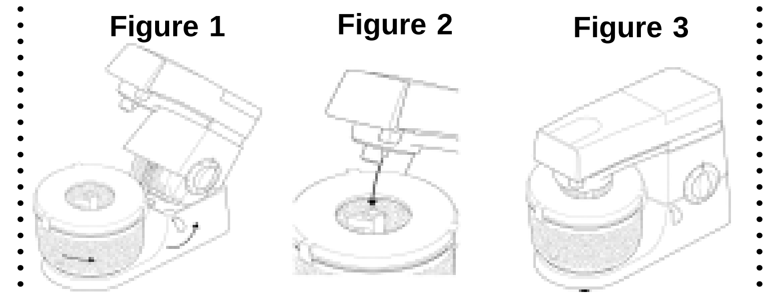
Operating Your Potato Peeler

1) Fit the rotating plate (2) inside the bowl (3).
2) Add cold water to just cover the plate.

Operating Your Potato Peeler (continued)

3) Put your potatoes or carrots into the bowl.
   Use no more than:
   •1/2 lb. (Model A934)
   •1 lb. (Model A952)
4) Snap the cover (1) on and then raise the mixer head.
5) Fit the bowl to the stand mixer by turning it counterclockwise. *Figure 1.*
6) Lower the mixer head, and insert the metal pin into the plastic hole. *Figure 2.* If the mixer head will not shut, raise it, and then switch “on” and “off” to reposition the metal pin. *Figure 3.*

Figure 1 **Figure 2** **Figure 3**



7) Switch the stand mixer to speed 2-3.
8) After peeling is complete, rinse the vegetables in cold water.

Suggestions for Your Potato Peeler:

1) Use evenly sized vegetables
2) Cut large vegetables into pieces.
3) New potatoes peel faster than old potatoes.
4) Do not over-peel: the most nutrients lie just under the skin.

Care and Cleaning for Your Potato Peeler

1) Switch the stand mixer "off" and remove the potato peeler from the unit.
2) Remove the bowl by turning it clockwise.
3) Rinse the parts by hand in cold water immediately. Do not place in your dishwasher. Then leave to dry.

PASTA MAKER
(Model A936)

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Your Pasta Maker

1) Dough that is too dry or fed too quickly can break your pasta maker. Follow your dough recipe.
2) Only use the spanner (1) handle to push dough down the feed tube. Do not push too hard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Pasta Maker

1) Spanner
2) Ring Nut
3) Screens (6 included)
4) Scroll
5) Body
6) Feed Tube
7) Measuring Cup
8) Cleaning Tool

Assembling Your Pasta Maker

1) Optional: For easier pasta making, warm the pasta maker parts in hot water, and then dry thoroughly.
2) Fit the scroll (4) inside the body (5). Then fit a screen (3) by putting the notches over the pins. *Figure 1*. The screens are numbered:
   1: Spaghetti
   2: Macaroni
   3: Rigatoni
   4: Tagliatelle
   5: Lasagne
   6: Large Macaroni

Figure 1

Operating Your Pasta Maker

1) Make pasta dough according to the directions on your dough recipe.
2) Remove the low-speed outlet cover by sliding the catch and then pull. *Figure 2.*
3) Hold the catch back and insert the pasta maker, with the feed tube facing you. Turn it from side-to-side until it locks into place.
4) Tighten the ring nut and then switch the stand mixer to speed 3.
5) Drop small pieces of the mix at a time into the feed tube (6). *Figure 3*. Allow the scroll to clear before continuing. You can push them down gently using the spanner handle. Do not use anything else or push too hard. Your pasta could break.

Figure 2

Operating Your Pasta Maker (continued)

6) The first batch will come out curly; the second batch will be more straight. Note: You can reprocess the first batch.
7) When the pasta is long enough, cut the desired length. *Figure 4.*

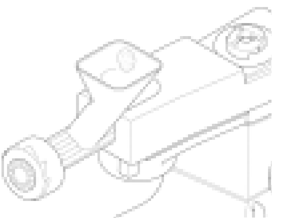


Figure 3

Figure 4

8) To change screens, remove the ring nut and switch briefly to speed 1 to eject the screen.
9) Cook macaroni and rigatoni within 4 hours. Otherwise, they will become brittle and snap.

Care and Cleaning for Your Pasta Maker

1) Switch the stand mixer “off” and remove the pasta maker from the unit.
2) Loosen the ring nut manually or with the spanner, and then dismantle. *Figure 5.*
3) Use the cleaning tool (8) to remove all dough. Note: Allow the dough to dry in the screens before using the cleaning tool.
4) Wash parts by hand in warm water with mild detergent or place in the top rack of your dishwasher.

Figure 5

HIGH-SPEED SLICER / SHREDDER (Model A998)

IMPORTANT SAFEGUARDS

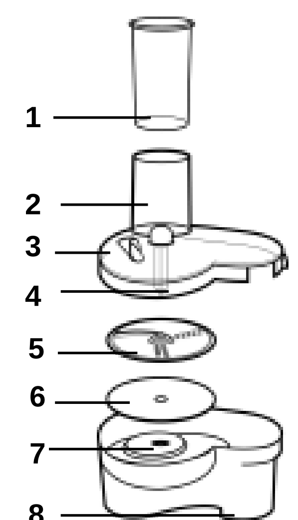
For Your High-Speed Slicer / Shredder

1) Never put your fingers in the feed tube.
2) Never remove the lid until the disc has completely stopped.
3) Handle discs with care, they are extremely sharp.
4) Always operate on a low speed.
5) Avoid contact with moving parts - keep fingers out of feed tube and food outlet.
6) Never feed food by hand, always use the stomper.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

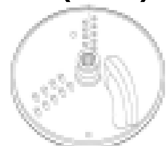
Know Your High-Speed Slicer / Shredder

1) Stomper
2) Feed Tube
3) Lid
4) Shaft
5) Cutting Discs (see next page for details)
6) Base Plate
7) Base Unit
8) Food Outlet

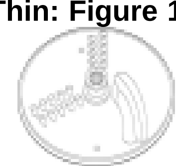


Know Your High-Speed Slicer / Shredder (con't)

Double Sided Thin and Thick Slicing / Shredding Discs: Figure 1 and 2



Thin: Figure 1





Thick: Figure 2

1) One side slices cheese, potato, carrot, cabbage, onion, apple, etc. The other side shreds cheese, carrot, potato and other foods of a similar texture.

Julienne Disc: Figure 3

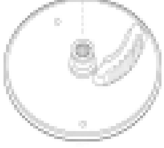


Figure 3

1) Cuts potatoes for thin French fries; ingredients for casseroles and dips (cucumbers, carrots, apples, pears)

Assembling Your High-Speed Slicer / Shredder

1) Put the base plate (6) onto the base unit (7).
2) Carefully push one cutting disc (5) onto the shaft (4).
3) Fit the lid (3) onto the base. If it does not fit tightly to the base plate, try again.
4) Turn the lid clockwise until it clicks into place.
5) Remove the high-speed outlet cover and fit the high-speed slicer / shredder to the outlet.
6) Plug the stand mixer in and put a bowl under the food outlet (8).

Operating Your High-Speed Slicer / Shredder

1) Put the food into the feed tube. Note: Do not cut food too small. Pack the feed tube tightly. This prevents food from slipping sideways during processing. Do not place fingers in feed tube.

2) Switch the stand mixer “on” to “min” speed (or speed 1 for cheese). Then push your food down with the stomper.

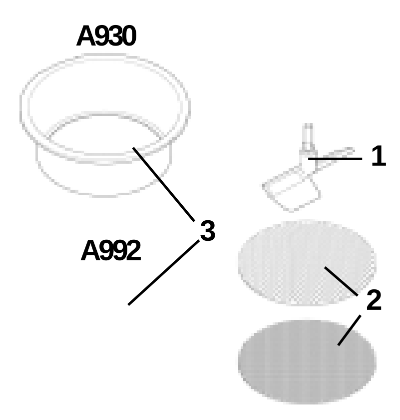
Care and Cleaning for Your High-Speed Slicer / Shredder

1) Switch the stand mixer “off” and remove the high-speed slicer / shredder from the unit.
2) *Lid, Stomper, Cutting Discs, Base Plate*: Wash by hand in warm water with mild detergent, and then rinse and dry thoroughly. Use caution when handling the cutting discs, they are very sharp.
3) *Base*: Wipe the inside with a damp cloth. Do not let the central hole or the underneath get wet. Dry thoroughly.
4) Note: Some foods such as carrots may discolor the plastic. To remove this, rub the plastic with a cloth dipped in vegetable oil.

FRUIT AND VEGETABLE STRAINER
(Model A992: 5-Quart)
(Model A930: 7-Quart)

Know Your Fruit and Vegetable Strainer

1) Paddle
2) Screens (fine or coarse)
3) Bowls



Assembling Your Fruit and Vegetable Strainer

1) Raise the mixer head on the stand mixer.
2) Fit the mixing bowl to the unit.
3) Insert your fruit and vegetable strainer bowl (3).
4) Insert the screen (fine or coarse) (2).

Operating Your Fruit and Vegetable Strainer

Coarse Screen:

1) Place the rough side up for removing fibers from cooked vegetables (Ex. rhubarb and spinach), and for pureeing fruit and vegetables (Ex. bananas and cooked potatoes)
2) Place the smooth side up for straining cooked fruit (Ex. plums)

Fine Screen:

3) Place the rough side up for pureeing cooked fruit and vegetables (Ex. tomatoes and potatoes).
4) Place the smooth side up for flour and soft fruit (Ex. raspberries)

Operating Your Fruit and Vegetable Strainer (continued)

5) Insert the paddle (1) and turn it until it stops. Then push into mixer head. *Figure 1*.
6) To remove it, turn it back in the opposite direction.
7) Lower the mixer head. The paddle blades should bend slightly against the strainer.
8) Note: If you need to adjust the height, see the "Adjust ing the Paddle Height" section.
9) Allow cooked food to cool.
10) Switch the stand mixer to "min". Clear the screen between batches.
11) Keep hands out of bowl and away from the paddle during operation.
12) Increase the speed slowly to 1 or 2, but reduce the speed if the ingredients start to splatter.

Figure 1

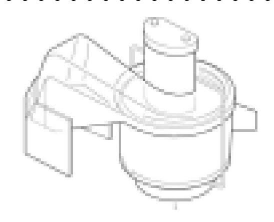
Adjusting the Paddle Height

1) Unplug the stand mixer and raise the mixer head.
2) Insert the paddle. Hold the paddle, and then loosen the nut.
3) Lower the mixer head. Adjust the height by turning the paddle. The paddle blades should bend slightly against the strainer.
4) Raise the head, hold the paddle and then tighten the nut.

Care and Cleaning for Your Fruit and Vegetable Strainer

1) Switch the stand mixer "off" before removing the paddle. Wash bowl, paddle and screen by hand with warm water and mild detergent, and then rinse and dry thoroughly.

JUICE EXTRACTOR
(Model A935)



IMPORTANT SAFEGUARDS

For Your Juice Extractor

1) Never put your fingers in the feed tube. Use the stomper.
2) Fit the clip over the lid before switching “on” the stand mixer.
3) Do not remove the lid until the filter has stopped.
4) Do not touch moving parts.
5) If pulp stops coming out, switch the unit “off” and unclog the bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

Know Your Juice Extractor

1) Stomper
2) Feed Tube
3) Lid
4) Pulp Shield
5) Grater Plate
6) Strainer
7) Pulp Spout
8) Juice Spout
9) Bowl
10) Base
11) Clip

Dismantling Your Juice Extractor

1) Undo the clip (11) and remove the lid. (3)
2) Using the top of the stomper (1), unscrew the grater plate (5) by turning it clockwise.
3) Remove the strainer (6) and the bowl (9).

Assembling Your Juice Extractor

1) Position the bowl onto the stand mixer by aligning the tabs with the grooves in the base (10).
2) Insert the strainer by aligning the tabs.
3) Using the top of the stomper, screw the grater plate on counterclock-wise.
4) Fit the lid, and then swing the clip up and click it shut.
5) Slide the pulp shield (4) on. Re-move the high-speed outlet cover. Attach the juice extractor, and turn it until it locks into place. *Figure 1.*
6) Place a container under the spout.

Figure 1

Preparing Food for Your Juice Extractor

1) Remove pits (Ex. plums, peaches and cherries)
2) Remove tough skins (Ex. melons, pineapples, cucumbers and potatoes.)
3) Soft-skinned and other food just need washing (Ex. apples, grapes, pears, strawberries, cab-bage, carrots, celery, lettuce, parsley, etc.)
4) Cut the food to fit the feed tube.
5) Slide the pulp shield on. Remove the high-speed outlet cover.
6) Switch the stand mixer to speed 1 and push the food down with the stomper.

Care and Cleaning for Your Juice Extractor

1) Dismantle before cleaning according to the directions under “Dismantle the Juice Extractor”.
2) Do not wash any parts in your dishwasher. Wash parts by hand with mild detergent and warm water, and then rinse and dry thoroughly.

Care and Cleaning for Your Juice Extractor (con't)

3) Some foods (Ex. carrots) may discolor the plastic. Rub the plastic with a cloth dipped in vegetable oil to help remove the discoloration.
4) Never immerse base in water.

CITRUS JUICER
(Model A995)

Use the citrus juicer to squeeze juice from citrus fruits (Ex. oranges, lemons, limes, etc.)

Know Your Citrus Juicer

1) Juicing Cone
2) Strainer
3) Bowl
4) Connector & Washer



Operating Your Citrus Juicer

1) Remove the citrus juicer outlet cover. Use the end tip of the juicing cone to unscrew the outlet plug. *Figure 1.*
2) Screw the connector (with washer) into outlet. *Figure 2.* Lower the bowl onto the connector by turning it clockwise until it drops into place. *Figure 3.*
3) Insert the strainer with the pointed part towards the spout.



Figure 1 **Figure 2** **Figure 3**

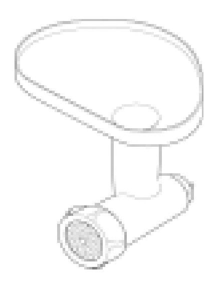
Operating Your Citrus Juicer (con't)

4) Insert the juicing cone by turning it until it drops.
5) Cut the fruit in half, Then switch the stand mixer "on" to speed 4 and press the fruit onto the cone.
6) The connector may tighten during operation. To loosen it, refit the bowl and then turn it counter-clockwise. Refit the outlet cover after use.

Care and Cleaning for Your Citrus Juicer

1) Wash parts by hand with mild detergent and warm water, and then rinse and dry thoroughly.

PROFESSIONAL-QUALITY FOOD GRINDER (Model A950)



IMPORTANT SAFEGUARDS

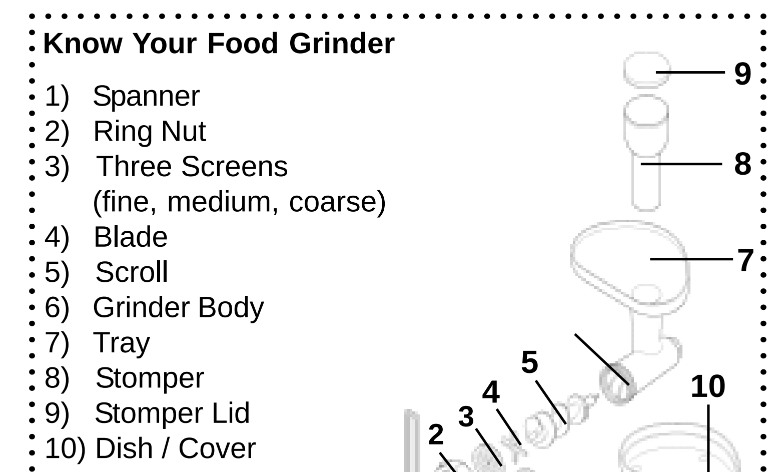
For Your Food Grinder

1) Never feed food by hand. Always use the stomper.
2) Do not use fingers to scrape food from screen while appliance is operating. This increases the risk of personal injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Food Grinder

1) Spanner
2) Ring Nut
3) Three Screens (fine, medium, coarse)
4) Blade
5) Scroll
6) Grinder Body
7) Tray
8) Stomper
9) Stomper Lid
10) Dish / Cover



Assembling Your Food Grinder

1) Fit the scroll (5) inside the grinder body (6). Then carefully fit the blade (4), with the cutting side on the outermost part. *Figure 1.* Be sure that the blade is fitted properly, otherwise it could damage the grinder.
2) Fit a grinder screen (3) and put the notch over the pin using the spanner (1). *Figure 2.*
3) Note: Use the fine screen for raw meat, fish, small nuts or cooked meat. Use the medium and coarse screens for raw meat, fish, nuts, vegetables, hard cheese and peeled or dried fruit.
4) Loosely fit the ring nut (2).



Figure 1

Figure 2

Operating Your Food Grinder

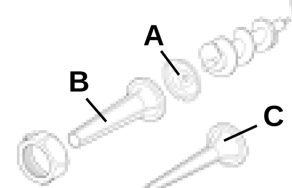
1) Pull the catch and remove the low-speed outlet cover from the stand mixer. *Figure 3.*
2) Hold the catch back and insert the grinder. Turn it from side-to-side until it locks into place.

Figure 3

3) Tighten the ring nut manually.
4) Fit the tray (7) and put the dish / cover (10) under the grinder to catch the food.
5) Note: Thaw frozen food thoroughly before mincing. Cut meat into 1-inch strips.
6) Switch the stand mixer to speed 4. Using the stomper (8), gently push the food through, one piece at a time. Do not push too hard, you could damage the grinder.

Sausage Adapater Parts

A) Base Plate
B) Large Nozzle (for thick sausages)
C) Small Nozzle (for thin sausages)



Operating Your Sausage Adapter

1) Note: If you are using skin, soak it in cold water for 30 minutes first.
2) Pull the catch and remove the low-speed outlet cover.
3) Hold the catch back and insert the grinder body. Turn it back and forth until it locks into place.

Operating Your Sausage Adapter (con't)

4) Fit the scroll inside the grinder body.
5) Fit the base plate, and put the notch over the pin.
6) Note: If you are using skin, open it up with a jet of water. Then put your chosen nozzle under running water and pull the skin onto the nozzle.
7) Hold the nozzle on the grinder and screw the ring nut on.
8) Fit the tray.
9) Switch the stand mixer speed to 3 or 4. Using the stomper, push the food through. Note: Do not push too hard, you could damage the grinder.
10) Ease the skin off the nozzle as it fills. Do not overfill. Twist the skin to form sausages.

Care and Cleaning for Your Food Grinder

1) Loosen the ring nut manually or with the spanner and dismantle.
2) Wash all of the parts in warm water with mild detergent, and then rinse and dry thoroughly. Do not place the parts in your dishwasher.
3) Reassemble the parts.
4) Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in grease-proof paper to prevent discoloring.
5) If you keep the grinder on the machine, put the dish / cover on the tray as a dust cover.
6) You can pull the lid off the stomper and store the sausage adaptor and its attachments inside.

GRAIN MILL
(Model A941)

IMPORTANT SAFEGUARDS

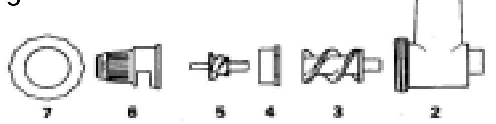
For Your Grain Mill

1) Check hopper for presence of foreign objects before using.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Grain Mill

1) Hopper
2) Grain Mill Body
3) Scroll
4) Milling Ring
5) Milling Cone
6) Adjusting Control
7) Ring Nut



Assembling Your Grain Mill

1) Insert the scroll (3) into the grain mill body (2). Add the milling ring (4).
2) Place the milling cone (5) in position. And then add the adjusting control (6), ensuring that the slot fits into the groove at the bottom of the grain mill body.

Assembling Your Grain Mill (continued)

3) Place the ring nut (7) in position and tighten. Then place the hopper (1) in position.
4) The assembly and location of your attachment onto the mixer is easier if the fine setting has been selected on the grain mill.
5) Remove the low-speed outlet cover from the stand mixer by pulling the locking catch to the side.
6) Slide the grain mill into the outlet, turning it slightly so that the shaft engages in the socket with the pin located in the slot.
7) Release the catch to lock.

Operating Your Grain Mill

1) Fill the hopper with grains, a maximum of 750 grams - 1 kg can be accommodated depending upon the grain.
2) Select the desired grain size by turning the adjusting control to the left (counterclockwise) for a finer result, and to the right (clockwise) for a coarser result.
3) The adjusting control will revolve continuously passing through the various grain sizes (fine, medium, and coarse) and it is marked 1 to 6 in order for ease of reference, and a finer subdivision.
4) If the control becomes stiff when adjusting from Fine to Coarse, the front of the indicating knob should be pressed inwards while continuing to turn the control to a finer position.
5) Once the desired setting is selected, switch the mixer to maximum speed ensuring that there is a collecting dish below the grain mill outlet.

Operating Your Grain Mill (con't)

Note: Your mill is suitable for milling a range of grains including wheat, rye, buckwheat, husked barley and rice. Oats can also be ground but a coarse setting should be selected. All the grains must be dry, otherwise the mill will clog.

Care and Cleaning for Your Grain Mill

1) Remove the grain mill from the low-speed outlet and dismantle.
2) The metal components can be cleaned with a dry, coarse brush and the remaining parts can be washed by hand in warm water with mild detergent, and then rinsed and dried thoroughly.

1.2-LITER (40-OUNCE) GLASS BLENDER (Model A994)

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Your Blender

1) Never fit the base and blade unit to your machine without the glass container.
2) Never unscrew the glass container while it is on the machine.
3) Do no touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
4) Only use the glass container, blade unit and base supplied.
5) Never blend very hot liquids, if you have not fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
6) Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the glass container.
7) Do not put dry ingredients into the blender before switching the unit “on”. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is still running.
8) Do not use the blender as a storage container. Ingredients should not be left to stand in the container before processing and should be removed immediately afterwards.
9) Never crush ice on its own, always add a little water.
10) Never blend more than 1.2 liters.

IMPORTANT SAFEGUARDS

For Your Blender (con't)

11) The blender runs at such high speeds that all foods are processed within 1 minute. Prolonged running or repeated use should be avoided especially when processing dry ingredients or small quantities.
12) Always operate the blender with the cover in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Blender

1) Filler Cap
2) Lid
3) Lid Seal
4) Glass Container
5) Sealing Ring
6) Blade Unit
7) Base

1
2
3
4
5
6
7

Assembling Your Blender

1) Ensure the sealing ring (5) fits tightly in place on top of the blade unit (6).
2) Fit the blade unit inside the base (7).
3) Screw the glass container (4) onto the base and put your ingredients inside.
4) Fit the blade unit (6) inside the base.
5) Fit the lid seal (3) inside the lid (2) and then fit the filler cap (1).

Assembling Your Blender

6) Screw the lid onto the glass container.
7) Remove the high-speed outlet cover and screw the blender onto the outlet.

Operating Your Blender

Processing Dry Ingredients
(Ex. chopping nuts, cheese, carrots, parsley, etc.)

1) Remove the filler cap from the lid and cut the food into pieces to drop through the hole.
2) Switch the stand mixer to "maximum" speed and drop food onto the revolving blades.
3) Wait for each piece to be processed before dropping the next.
4) Keep your hand over the opening during processing.
5) When no more can be processed, empty the glass container and start again.

Blending Liquids
(Ex. soup, batter, sauces, etc.)

1) Fill the glass container no more than 3/4 full.
2) Make sure the lid is on securely and switch the stand mixer to maximum speed for 15-45 seconds.

Purees

1) Soft fruits and vegetables (Ex. strawberries, tomatoes and cooked hard fruit) can be blended without water.
2) Fill the glass container 1/2-way and blend on maximum speed. Stop the machine to scrape the mixture back onto the blades as necessary. Note: Be sure blades come to a complete stop before scraping ingredients.

Blending Thick Mixtures
(Ex. spreads, pates, dips, etc.)

1) Place the ingredients in the glass container until half full.
2) Blend on a low-medium speed. Stop the machine to scrape the mixture back onto the blades as necessary. If the mixture is very difficult to process, add a little more liquid.
   Note: Be sure blades come to a complete stop before scraping ingredients.

Suggestions For Using Your Blender

1) To prevent leaks wet the sealing ring before fitting it to the blade unit.
2) Screw the glass container on tight by turning it by its handle.
3) When making mayonnaise put all of the ingredients, except the oil, into the blender. Then with the machine running, remove the filler cap and add oil slowly and evenly.
4) Thick mixtures (Ex. pate, dips) use low to medium speeds. Scrape down ingredients (when the machine is “off”) inside the bowl when necessary. If it is still difficult to process, add liquid.

Care and Cleaning for Your Blender

1) Always dismantle the blender from the stand mixer before cleaning.
2) Empty the glass container of its contents before unscrewing the base.
3) *Blade Unit*: Remove and wash the sealing ring by hand with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Brush the blades clean under running water. Be careful when handling the blades, they are very sharp. Do not leave blade unit to soak in water.

Care and Cleaning for Your Blender (con't)

4) *Other Parts*: Wash by hand with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, the glass container can be placed in the top rack of your dishwasher.

SPLASH GUARD (Model 31227)

Allows you to easily add ingredients.

Assembling Your Splash Guard

1) Turn the head-lift lever on your stand mixer counterclockwise and the mixer head will pop up. Raise the mixer head until it locks into place.

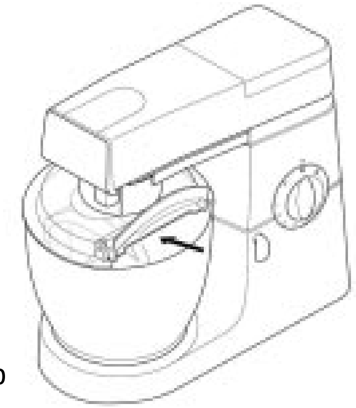


Figure 1

2) Fit the splash guard onto the attachment outlet of your stand mixer by firmly pushing up. The hinged section should be positioned as shown. *Figure 1.*
3) Insert the required attachment tool and follow direction 2 under the "Operating Your Stand Mixer" section of your stand mixer instruction manual.
4) During mixing, ingredients can be added directly to the bowl by simply lifting the hinged section of the splash guard. *Figure 1.*
5) You do not need to remove the splash guard to change attachment tools.

Assembling Your Splash Guard (con't)

6) To remove the splash guard, raise the mixer head according to direction 1. Once the mixer head has been raised and is locked into place, slide the splash guard down.

Care and Cleaning for Your Splash Guard

1) Wash by hand with warm water and mild detergent, and then rinse and dry thoroughly.

STAINLESS STEEL BOWL
(Model 34655: 7-Quart)
(Model 34654: 5-Quart)

Assembling Your Bowl

1) Turn the head-lift lever on your stand mixer counterclockwise and the mixer head will pop up. Raise the mixer head until it locks into place.
2) Place the stainless steel bowl on the base and align the two grooves on the base of the bowl with the two notches on the base of the stand mixer. Once in position, turn the bowl clockwise until it locks into place. *Figure 1.*
3) Turn the head-lift lever counterclockwise to unlock the mixer head. Once unlocked, lower the mixer head until it locks into position. If the mixer head fails to lock into place, check the bowl to make sure that it is properly positioned.

Care and Cleaning for Your Stainless Steel Bowl

1) Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl. The bowl can be placed in the top rack of the dishwasher. The bowl can also be washed by hand with warm water and mild detergent.

Figure 1

To purchase an additional included attachment or an attachment sold separately contact the DeLonghi Customer Service Department at 1-800-322-3848 to buy direct.

••Limited Warranty••

WHAT DOES THE WARRANTY COVER?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an Alternating Current (AC) circuit.

HOW LONG DOES THE COVERAGE LAST?

This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser for use.

WHAT IS NOT COVERED BY THE WARRANTY?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

HOW DO YOU GET SERVICE?

If repairs become necessary or spare parts are needed, please contact:

DeLonghi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
Or call us at: 1-800-322-3848

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with DeLonghi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. DeLonghi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

HOW DOES STATE LAW APPLY?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

1) Lisez toutes les instructions.
2) Une surveillance constante est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
3) Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4) Éteignez et débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en service, avant de le nettoyer ou avant d'y installer ou d'en retirer des accessoires.
5) N'utilisez aucun appareil qui a été endommagé, dont la fiche ou le cordon électrique est abîmé ou dont le fonctionnement est anormal. Retournez l'appareil à un centre de réparation DçLonghi autorisé pour y être examiné, réparé ou réglé.
6) Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise électrique. Pour le faire, tirez uniquement sur la fiche et jamais sur le cordon électrique.
7) Ne l'utilisez pas à en plein air.
8) Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
9) N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celle pour laquelle il est prévu.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (suite)

10) Éloignez vos doigts des pièces mobiles et des accessoires installés.
11) Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
12) N'utilisez pas d'accessoires non autorisés.

Lisez la section se rapportant à votre accessoire particulier pour d'autres précautions importantes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez soigneusement votre accessoire et retirez-en tous les matériaux d'emballage. Pour les accessoires ayant des lames, retirez les protège-lames en plastique qui recouvre les lames. Soyez prudent lorsque vous retirez les protège-lames, les lames sont extrêmement tranchantes. Ces protège-lames devraient être jetés car ils servent à protéger l'ensemble à lames pendant la fabrication et le transport. Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants de l'accessoire. Pour retirer la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, lavez bien l'accessoire avant de l'utiliser pour la première fois. Consultez la section « Entretien et nettoyage » de votre accessoire particulier pour plus de détails.

MISE EN GARDE : Veillez à éteindre et à débrancher l'appareil avec d'en nettoyer le boîtier et les accessoires. Pour éviter les électrocutions, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Après chaque utilisation, assurez-vous toujours que la fiche est d'abord débranchée de la prise murale.

REMARQUE : Avant d’utiliser un accessoire, branchez le batteur sur socle à une prise fournissant uniquement un courant alternatif de 120 V/60 Hz, puis allumez-le conformément aux instructions du mode d’emploi de votre batteur sur socle.

MINI ROBOT DE CUISINE ET HACHOIR (Modèle A938)

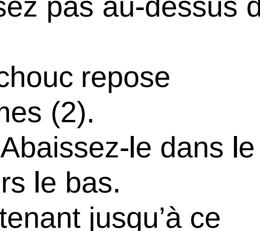
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES pour votre mini robot de cuisine et hachoir

1) N’installez jamais la base et le bloc de lames sur votre appareil sans installer le contenant.
2) Ne dévissez jamais le contenant pendant que le mini robot de cuisine et hachoir est installé sur votre appareil.
3) Ne touchez pas les lames tranchantes. Gardez le bloc de lames hors de portée des enfants.
4) Utilisez uniquement le contenant et le bloc de lames avec la base fournie.
5) Ne mélangez jamais de liquides chauds.
6) Ne retirez jamais l’élément avant que les lames aient complètement cessé de tourner.
7) Ne faites jamais fonctionner l’appareil pendant plus de deux minutes.
8) Éteignez l’appareil dès que vous avez obtenu la consistance voulue. Les épices prennent moins de une (1) seconde de préparation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre mini robot de cuisine et hachoir

1) Base
2) Bloc de lames et joint en caoutchouc
3) Contenant (4 inclus)
4) Couvercle pour le rangement



Utilisation du mini robot de cuisine et hachoir

Utilisez le mini robot de cuisine et hachoir pour préparer des aliments comme des épices, des herbes, des noix, des aliments pour bébé, des fruits cuits, du pain et des grains de café.

1) Placez vos ingrédients dans le contenant (3). Ne le remplissez pas au-dessus du niveau maximal.
2) Vérifiez que le joint en caoutchouc repose fermement sur le bloc de lames (2).
3) Retournez le bloc de lames. Abaissez-le dans le contenant avec les lames vers le bas.
4) Vissez la base (1) sur le contenant jusqu’à ce qu’elle soit fermement installée.
5) Retirez le capuchon de l’orifice à grande vitesse du batteur à socle. *Figure 1*.
6) Vissez le mini robot de cuisine et hachoir dans l’orifice 3.
7) Allumez le batteur sur socle et faites-le fonctionner à sa vitesse maximale.

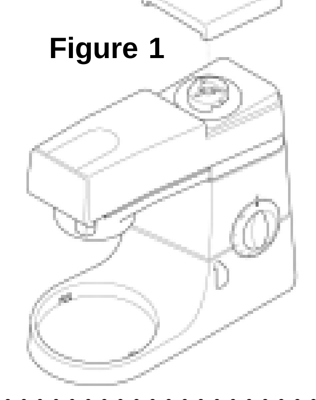


Figure 1

Suggestions pour votre mini robot de cuisine et hachoir :

1) Il vaut mieux préparer les herbes lorsqu'elles sont propres et sèches.
2) Ajoutez toujours un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients cuits pour préparer des aliments pour bébé.

Entretien et nettoyage du mini robot de cuisine et hachoir

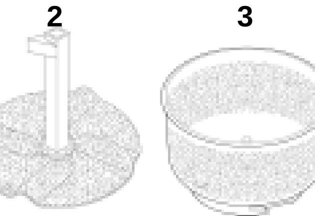
1) Éteignez le batteur sur socle et retirez le mini robot de cuisine et hachoir de l'appareil.
2) *Contenants, couvercle et base :* Lavez-les à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux puis rincez-les et séchez-les bien. Vous pouvez aussi mettre le contenant dans le chariot supérieur de votre lave-vaisselle.
3) *Bloc de lames :* Retirez et lavez à la main le joint en caoutchouc dans de l'eau tiède avec un détergent doux puis rincez-le et séchez-le bien. Brossez les lames sous de l'eau courante chaude pour les nettoyer. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, elles sont extrêmement tranchantes.

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE
(Modèle A934 : 4,73 litres)
(Modèle A952 : 6,62 litres)



Votre éplucheuse de pommes de terre

1) Couvercle
2) Plaque rotative
3) Bol



Utilisation de l'éplucheuse de pommes de terre

1) Installez la plaque rotative (2) dans le bol (3).
2) Ajoutez de l'eau froide pour recouvrir uniquement la plaque.
3) Mettez des pommes de terre ou des carottes dans le bol. N'utilisez pas plus de :
   • ½ lb (modèle A934)
   • 1 lb (modèle A952)
4) Installez le couvercle (1) puis soulevez la tête du batteur.
5) Installez le bol sur le batteur sur socle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. *Figure 1*.
6) Abaissez la tête du batteur et insérez la goupille métallique dans l'orifice en plastique. *Figure 2*. Si la tête du batteur ne se ferme pas, soulevez-la puis allumez et éteignez pour repositionner la goupille métallique. *Figure 3*.

Figure 1



Figure 2

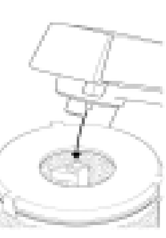
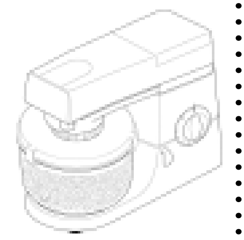


Figure 3



Utilisation de l’éplucheuse de pommes de terre (suite)

7) Allumez le batteur sur socle et faites-le fonctionner à la vitesse 2 ou 3.
8) Une fois l’épluchage terminé, rincez les légumes à l’eau froide.

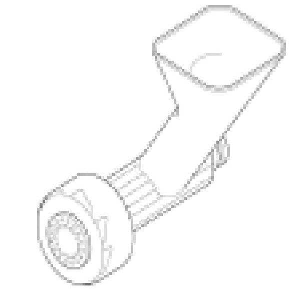
Suggestions pour l’éplucheuse de pommes de terre:

1) Utilisez des légumes de taille uniforme.
2) Découpez les gros légumes en morceaux plus petits.
3) Les pommes de terre nouvelles s’épluchent plus rapidement que les autres pommes de terre.
4) N’épluchez pas trop : la plupart des éléments nutritifs se trouvent juste sous la peau.

Entretien et nettoyage de l’éplucheuse de pommes de terre

1) Éteignez le batteur sur socle et retirez l’éplucheuse de pommes de terre de l’appareil.
2) Retirez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.
3) Rincez immédiatement les pièces à la main à l’eau froide. Puis laissez-les sécher. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.

MACHINE À PÂTES
(Modèle A936)



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

pour la machine à pâtes

1) Une pâte trop sèche ou poussée trop rapidement peut endommager votre machine à pâtes. Suivez la recette de votre pâte.
2) Utilisez uniquement la poignée de la clé (1) pour enfoncer la pâte dans le tube de remplissage. Ne poussez pas trop fort.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre machine à pâtes

1) Clé
2) Écrou à œillet
3) Tamis (6 inclus)
4) Rouleau
5) Boîtier
6) Tube de remplissage

e graduée

de nettoyage

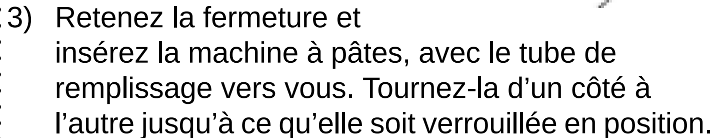
Montage de la machine à pâtes

1) Facultatif : Pour faciliter la fabrication des pâtes, faites chauffer les pièces de la machine à pâtes dans de l'eau chaude puis séchez-les bien.
2) Installez le rouleau (4) dans le boîtier (5). Puis installez un tamis (3) en plaçant les encoches dans les goupilles. *Figure* 1. Les tamis sont numérotés :
   1 : Spaghetti
   2 : Macaroni
   3 : Rigatoni
   4 : Tagliatelle
   5 : Lasagne
   6 : Gros macaroni
3) Installez sans serrer l'écrou à œillet (2).

Figure 1

Utilisation de la machine à pâtes

Figure 2



1) Préparez une pâte conformément aux instructions de votre recette.
2) Retirez le couvercle de l'orifice à petite vitesse en faisant coulisser la fermeture puis tirez. *Figure 2*.
3) Retenez la fermeture et insérez la machine à pâtes, avec le tube de remplissage vers vous. Tournez-la d'un côté à l'autre jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position.
4) Serrez l'écrou à œillet puis allumez le batteur sur socle à la vitesse 3.
5) Insérez des petits morceaux de la pâte les uns après les autres dans le tube de remplissage (6). *Figure 3*. Permettez à la pâte de passer le rouleau avant de continuer. Vous pouvez pousser légèrement les morceaux en utilisant la poignée de la clé. N'utilisez aucun autre outil pour le faire et ne poussez pas trop fort. Votre pâte pourrait se casser.
6) Les premières pâtes sortiront recourbées, les pâtes suivantes seront plus droites. Remarque : vous pouvez repasser les premières pâtes à la machine.
6) Lorsque les pâtes sont suffisamment longues, coupez-les à la longueur désirée. *Figure 4*.
7) Pour changer de tamis, retirez l'écrou à œillet et passez provisoirement la machine à la vitesse 1 pour éjecter le tamis.
8) Faites cuire les macaronis et les rigatonis dans les quatre heures qui suivent leur fabrication. Sinon, ils deviendront friables.

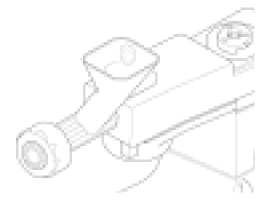


Figure 3

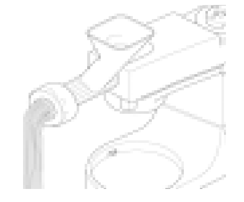


Figure 4

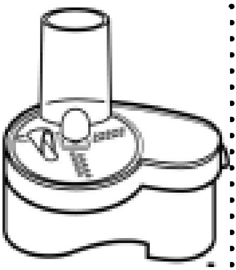
Entretien et nettoyage de la machine à pâtes

1) Éteignez le batteur sur socle et retirez la machine à pâtes de l’appareil.
2) Desserrez à la main ou avec la clé l’écrou à œillet puis démontez l’ensemble. *Figure 5*.
3) Utilisez l’outil de nettoyage (8) pour retirer toute la pâte.
   Remarque : Laissez la pâte sécher dans les tamis avant d’utiliser l’outil de nettoyage.
4) Lavez les pièces à la main dans de l’eau tiède avec un détergent doux ou mettez-les dans le chariot supérieur du lave-vaisselle.



Figure 5

TRANCHEUSE/DÉCHIQUETEUSE À GRANDE VITESSE (Modèle A998)



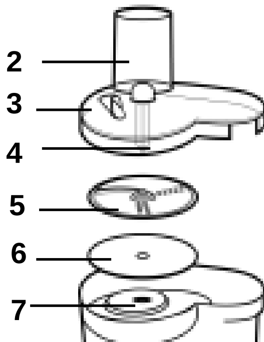
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES pour la trancheuse/ déchiqueteuse à grande vitesse

1) Ne mettez jamais les doigts dans le tube de remplissage.
2) Ne retirez jamais le couvercle avant que le disque se soit complètement arrêté.
3) Manipulez les disques avec prudence, ils sont extrêmement tranchants.
4) Faites toujours fonctionner l'appareil une vitesse lente.
5) Évitez tout contact avec les pièces en mouvement – ne mettez pas les doigts dans le tube de remplissage et l'orifice de sortie des aliments.
6) N'utilisez jamais vos mains pour pousser des aliments dans le tube de remplissage. Utilisez toujours le poussoir.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse

1) Poussoir
2) Tube de remplissage
3) Couvercle
4) Tige
5) Disque de coupe (consultez la page suivante pour plus de détails)
6) Plaque de base
7) Base
8) Orifice de sortie des aliments



Votre trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse

Disques de tranchage et de déchiquetage fin et grossier à double face :
Figure 1 et 2

Figure 1

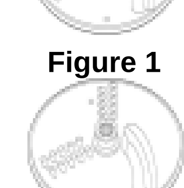


Figure 2

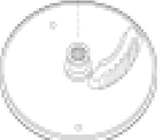


Figure 3

1) Une face permet de trancher les fromages, les pommes de terre, les carottes, les choux, les oignons, les pommes, etc. L'autre face permet de déchiqueter les fromages, les carottes, les pommes de terre et d'autres aliments de textures similaires.

Disque de coupe julienne : Figure 3
1) Il permet de découper des pommes de terre pour faire des frites minces, de préparer des ingrédients pour des plats en casserole et des trempettes (concombres, carottes, pommes, poires).

Montage de la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse

1) Placez la plaque de base (6) sur la base (7).
2) Enfoncez prudemment un disque de coupe (5) sur la tige (4).
3) Installez le couvercle (3) sur la base. S'il n'est pas fermement installé sur la plaque de base, réinstallez-le.
4) Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en place avec un déclic.

Montage de la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse (suite)

5) Retirez le capuchon de l'orifice à grande vitesse et installez la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse sur l'orifice.
6) Branchez le batteur sur socle et placez un bol sous l'orifice de sortie des aliments.

Utilisation de la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse

1) Placez l'aliment dans le tube de remplissage. Remarque : Ne découpez pas les aliments en morceaux trop petits. Remplissez bien le tube de remplissage. Cela empêche l'aliment de glisser sur le côté pendant la procédure. Ne mettez pas les doigts dans le tube de remplissage.
2) Allumez le batteur sur socle à la vitesse minimale (ou la vitesse 1 pour les fromages), puis enfoncez l'aliment avec le poussoir.

Entretien et nettoyage de la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse

1) Éteignez le batteur sur socle et retirez la trancheuse/déchiqueteuse à grande vitesse de l'appareil.
2) *Couvercle, disques de coupe, plaque de base :* Lavez-les à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez-les et séchez-les bien. Soyez prudent lorsque vous manipulez les disques de coupe, ils sont extrêmement tranchants.
3) *Base :* Essuyez-en l'intérieur avec un chiffon humide. Ne permettez pas à l'orifice central ou à la surface inférieure d'être mouillés. Séchez-la bien.

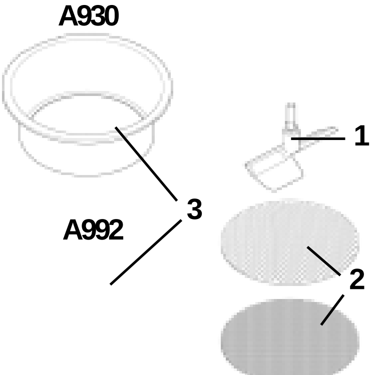
Entretien et nettoyage de la trancheuse/ déchiqueteuse à grande vitesse (suite)

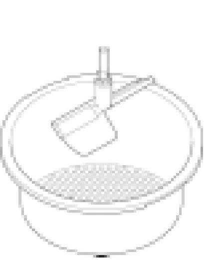
4) Remarque : Certains aliments, comme les carottes, peuvent tacher le plastique. Pour retirer les taches, frottez le plastique avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

BROYEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES (Modèle A930 : 4,73 litres) (Modèle A992 : 6,62 litres)

Votre broyeuse pour fruits et légumes

1) Palette
2) Tamis (fin ou grossier)
3) Bols





Montage de la broyeuse pour fruits et légumes

1) Soulevez la tête du batteur sur socle.
2) Installez le bol de mélange sur l'appareil.
3) Installez le bol de la broyeuse pour fruits et légumes (3).
4) Insérez le tamis (fin ou grossier) (2).

Utilisation de la broyeuse pour fruits et légumes

Tamis grossier :

1) Placez le côté rugueux vers le haut pour retirer les fibres de légumes cuits (ex. : rhubarbe et épinards) et pour préparer des purées de fruits et de légumes (ex. : banane et pomme de terre)
2) Placez le côté lisse vers le haut pour passer des fruits cuits (ex. : prunes).

Tamis fin :

3) Placez le côté rugueux vers le haut pour préparer des purées de fruits ou légumes cuits (ex. : tomates et pommes de terre).
4) Placez le côté lisse vers le haut pour les farines et les fruits mous (ex. : framboises).
5) Insérez la palette (1) et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Puis poussez dans la tête du batteur. *Figure 1*.
6) Pour la retirer, tournez-la dans la direction opposée.

Figure 1

7) Abaissez la tête du batteur. Les lames de la palette devraient se plier légèrement contre le tamis.
8) Remarque : Si vous devez régler la hauteur, consultez la section « Réglage de la hauteur de la palette ».
9) Laissez refroidir les aliments cuits.
10) Allumez le batteur à la vitesse minimale. Videz le tamis entre chaque lot.
11) Ne mettez pas les mains dans le bol ou près de la palette pendant que l'appareil est en marche.
12) Augmentez lentement la vitesse à 1 ou 2, mais réduisez la vitesse si les ingrédients commencent à éclabousser.

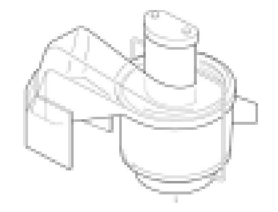
Réglage de la hauteur de la palette

1) Débranchez le batteur sur socle et soulevez la tête du batteur.
2) Insérez la palette. Tenez la palette et desserrez l’écrou.
3) Abaissez la tête du batteur. Réglez la hauteur en faisant tourner la palette. Les lames de la palette devraient se plier légèrement contre le tamis.
4) Soulevez la tête du batteur, tenez la palette et serrez l’écrou.

Entretien et nettoyage de la broyeuse pour fruits et légumes

1) Éteignez le batteur sur socle avant d’en retirer la palette. Lavez à la main le bol, la palette et le tamis dans de l’eau tiède avec un détergent doux, puis rincez-les et séchez-les bien.

CENTRIFUGEUSE
(Modèle A935)



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

pour la centrifugeuse

1) Ne mettez jamais les doigts dans le tube de remplissage. Utilisez le poussoir.
2) Installez l’attache sur le couvercle avant d’allumer le batteur sur socle.
3) Ne retirez pas le couvercle avant que le filtre se soit arrêté.
4) Ne touchez pas les pièces en mouvement.
5) Si la pulpe cesse de ressortir, éteignez l’appareil et débouchez le bol.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

Votre centrifugeuse

1) Poussoir
2) Tube de remplissage
3) Couvercle
4) Pare-pulpe
5) Plaque râpeuse
6) Tamis
7) Bec à pulpe
8) Bec à jus
9) Bol
10) Base
11) Attache

Démontage de la centrifugeuse

1) Défaites l'attache et retirez le couvercle.
2) En utilisant le dessus du poussoir, dévissez la râpe en la tournant de le sens des aiguilles d'une montre.
3) Retirez le filtre et le bol.
4) Placez le bol sur le batteur sur socle en alignant les languettes avec les rainures dans la base.
5) Insérez le tamis en alignant les languettes.
6) En utilisant le dessus du poussoir, vissez le râpe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7) Installez le couvercle plus rabattez l'attache pour qu'elle se referme avec un déclic.

Figure 1

Démontage de la centrifugeuse (suite)

8) Faites coulisser le pare-pulpe pour le mettre en position d’utilisation. Retirez le capuchon de l’orifice de grande vitesse. Attachez la centrifugeuse et tournez-la jusqu’à ce qu’elle soit verrouillée en position. *Figure 1*.
9) Place un récipient sous le bec.

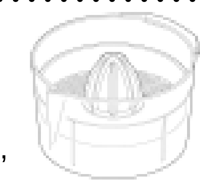
Préparation des aliments pour la centrifugeuse

1) Retirez les noyaux (ex. : prunes, pêches et cerises).
2) Retirez les peaux coriaces (ex. : melons, ananas, concombres, pommes de terre).
3) Il suffit simplement de laver les autres aliments et ceux à peau tendre (ex. : pommes, raisins, poires, fraises, choux, carottes, céleri, laitue, persil, etc.).
4) Découpez les aliments en morceaux convenant au tube de remplissage.
5) Faites coulisser le pare-pulpe pour le mettre en position d’utilisation. Retirez le capuchon de l’orifice de grande vitesse.
6) Allumez le batteur sur socle à la vitesse 1 et poussez les aliments avec le poussoir.

Entretien et nettoyage de la centrifugeuse

1) Démontez-la conformément aux instructions dans la section « Démontage de la centrifugeuse » avant de la nettoyer.
2) Ne lavez aucune des pièces au lave-vaisselle. Lavez-les à la main dans de l’eau tiède avec un détergent doux, puis rincez-les et séchez-les bien.
3) Certains aliments (ex. : carottes) peuvent tacher le plastique. Frottez le plastique avec un chiffon imbibé d’huile végétale pour éliminer les taches.
4) Ne plongez jamais la base dans l’eau.

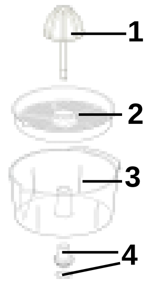
PRESSE-AGRUMES
(Modèle A995)



Utilisez le presse-agrume pour extraire le jus d’agrumes (ex. : oranges, citrons, citrons verts, etc.).

Votre presse-agrumes

1) Cône d’extraction du jus
2) Tamis
3) Bol
4) Adaptateur et rondelle



Utilisation du presse-agrumes

1) Retirez le capuchon de l’orifice du presse-agrumes. Utilisez la pointe du cône d’extraction du jus pour dévisser le capuchon. *Figure 1*.
2) Vissez l’adaptateur (avec la rondelle) dans l’orifice. *Figure 2*. Abaissez le bol sur l’adaptateur en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il soit en place. *Figure 3*.
3) Insérez le tamis avec la partie pointue vers le bec. Insérez le cône d’extraction du jus en le tournant jusqu’à ce qu’il tombe.

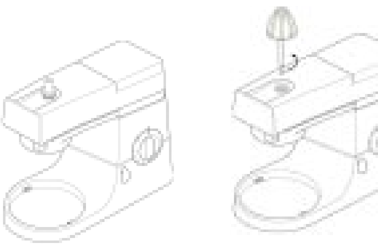


Figure 1 **Figure 2** **Figure 3**

Utilisation du presse-agrumes (suite)

4) Coupez le fruit en deux moitiés, puis allumez le batteur sur socle à la vitesse 4 et appuyez le fruit sur le cône.
5) L'adaptateur peut se serrer pendant l'utilisation. Pour le desserrer, réinstallez le bol puis tournez-le dans le sens inverse d'une montre. Réinstallez le capuchon de l'orifice après l'utilisation.

Entretien et nettoyage du presse-agrumes

1) Lavez les pièces à la main dans le l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez-les et séchez-les bien.

BROYEUSE À ALIMENTS DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE (Modèle A950)



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES pour la broyeuse à aliments de qualité professionnelle

1) N'utilisez jamais vos mains pour pousser des aliments dans le tube de remplissage. Utilisez toujours le poussoir.
2) N'utilisez pas vos doigts pour racler des aliments du tamis pendant que l'appareil est en marche. Cela augmente les risques de blessure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre broyeuse à aliments

1) Clé
2) Écrou à œillet
3) Trois tamis (fin, moyen, grossier)
4) Lame
5) Rouleau
6) Boîtier de la râpe
7) Plateau
8) Poussoir
9) Couvercle du poussoir
10) Plat/Couvercle

9
8
7
5
4
3
2
10
1

Montage de la broyeuse à aliments

1) Installez le rouleau dans le boîtier de la râpe. Installez ensuite prudemment la lame, avec le côté tranchant sur la pièce la plus externe. *Figure 1*. Vérifiez que la lame est bien installée, elle pourrait sinon endommager la râpe.
2) Installez un tamis râpeur et placez l'encoche sur la goupille en utilisant la clé. *Figure 2*.
3) Remarque : Utilisez le tamis fin pour la viande crue, le poisson, les petites noix ou la viande cuite. Utilisez le tamis moyen et le tamis grossier pour la viande crue, le poisson, les noix, les légumes, les fromages à pâte dure et les fruits secs ou épluchés.
4) Installez sans serrer l'écrou œillet.



Figure 1 **Figure 2**

Utilisation de la broyeuse à aliments

1) Tirez la fermeture et retirez le capuchon de l'orifice à petite vitesse du batteur sur socle. *Figure 3*.
2) Retenez la fermeture et insérez le hachoir. Tournez-le d'un côté à l'autre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
3) Serrez l'écrou à œillet à la main.
4) Installez le plateau et placez le plat/couvercle sous la râpe pour récupérer les aliments. Remarque : Décongelez bien les aliments congelés avant de les hacher. Découpez la viande en morceaux de 1 pouce.
6) Allumez le batteur sur socle à la vitesse 4. En utilisant le poussoir, enfoncez doucement l'aliment, un morceau à la fois. Ne poussez pas trop fort, vous pourriez endommager le hachoir.

Figure 3

Pièces d'adaptateur pour saucisses

A) Plaque de base
B) Grand bec (pour les grosses saucisses)
C) Petit bec (pour les petites saucisses)

Utilisation de l'adaptateur pour saucisses

1) Remarque : Si vous utilisez de la peau, faites-la tremper d'abord dans de l'eau froide pendant trente minutes.
2) Tirez la fermeture et retirez le capuchon de l'orifice à petite vitesse.

A
B
C

Utilisation de l’adaptateur pour saucisses (suite)

3) Retenez la fermeture et insérez le boîtier du hachoir. Tournez-le d’un côté à l’autre jusqu’à ce qu’il se verrouille en position.
4) Installez le rouleau dans le boîtier du hachoir.
5) Installez la plaque de base et placez l’encoche sur la goupille.
6) Remarque : Si vous utilisez de la peau, ouvrez-la avec un jet d’eau. Puis placez le bec de votre choix sous l’eau courant et tirez la peau sur le bec.
7) Tenez le bec sur le hachoir et vissez-y l’écrou à œillet.
8) Installez le plateau.
9) Allumez le batteur sur socle à la vitesse 3 ou 4. En utilisant le poussoir, enfoncez bien l’aliment. Remarque : Ne poussez pas trop fort, vous pourriez endommager le hachoir.
10) Libérez progressivement la peau du bec au fur et à mesure qu’elle se remplit. Ne la remplissez pas trop. Entortillez le bout de la peau pour former des saucisses.

Entretien et nettoyage de la broyeuse à aliments

1) Desserrez l’écrou à œillet à la main ou avec la clé et démontez.
2) Lavez toutes les pièces à l’eau tiède et au détergent doux, puis rincez-les et séchez-les bien. Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.
3) Ré-assemblez les pièces.
4) Essuyez les tamis avec de l’huile végétale, puis enveloppez-les dans un papier imperméable à la graisse pour éviter la décoloration.
5) Si vous conservez la broyeuse sur l’appareil, placez le plat/couvercle sur le plateau pour le protéger de la poussière.

Entretien et nettoyage de la broyeuse à aliments (suite)

6) Vous pouvez retirer le couvercle du poussoir et rangez l’adaptateur pour saucisses et ses accessoires à l’intérieur.

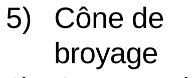
MOULIN À GRAINS
(Modèle A941)

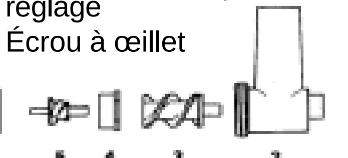
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES **pour la moulin à grains**

1) Vérifiez le trémie pour en vérifier l’absence de corps étrangers avant l’utilisation.

Votre moulin à grains

1) Trémie
2) Boîtier du moulin à grains
3) Rouleau
4) Bague de broyage
5) Cône de broyage
6) Commande de réglage
7) Écrou à œillet





Montage du moulin à grains

1) Insérez le rouleau dans le boîtier du moulin à grains. Ajoutez la bague de broyage.
2) Mettez en place le cône de broyage, puis ajoutez la commande de réglage, en veillant à ce que la fente tienne dans la rainure au fond du boîtier du moulin à grains.
3) Mettez en place l’écrou à œillet et serrez. Mettez en place la trémie.

Montage du moulin à grains (suite)

4) Le montage et le positionnement de votre accessoire sur le batteur sont plus faciles si le réglage fin a été sélectionné sur le moulin à grains.
5) Mettez en place le cône de broyage, puis ajoutez la commande de réglage, en veillant à ce que la fente tienne dans la rainure au fond du boîtier du moulin à grains.
6) Mettez en place l'écrou à œillet et serrez. Mettez en place la trémie.
7) Le montage et le positionnement de votre accessoire sur le batteur sont plus faciles si le réglage fin a été sélectionné sur le moulin à grains.
8) Retirez le capuchon de l'orifice à petite vitesse du batteur sur socle en tirant sur le côté la fermeture.
9) Faites glisser le moulin à grains sur l'orifice, en le tournant légèrement afin que la tige s'emboîte dans la douille avec la goupille placée dans la fente.
10) Relâchez la fermeture pour verrouiller.

Utilisation du moulin à grains

1) Remplissez la trémie de grains, jusqu'à un maximum de 750 grammes ou 1 kg selon la taille des grains.
2) Choisissez la mouture désirée en tournant la commande de réglage vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour une mouture plus fine ou vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour une mouture plus grossière.
3) La commande de réglage tourne continûment en passant par les différentes tailles de mouture (fine, moyenne, grossière) et elle est marquée de 1 à 6 pour en faciliter l'utilisation et la précision.

Utilisation du moulin à grains (suite)

4) Si la commande devient difficile à tourner pendant le réglage de fin à grossier, le devant du bouton indicateur devrait être enfoncé tout en continuant de tourner la commande pour un positionnement plus précis.
5) Une fois que le réglage désiré est sélectionné, allumez le batteur à la vitesse maximale en veillant à ce qu'il y ait un récipient pour récupérer la mouture qui sort du moulin à grains.

Remarque : Votre moulin convient au broyage de différents grains, y compris le blé, le seigle, le blé noir, l'orge décortiquée et le riz. Il est également possible de moudre de l'avoine mais à une mouture grossière. Tous les grains doivent être secs ou le moulin se bouchera.

Entretien et nettoyage du moulin à grains

1) Retirez le moulin à grains de l'orifice à petite vitesse et démontez-le.
2) Les pièces en métal peuvent être nettoyées avec une brosse sèche et abrasive et les autres pièces peuvent être lavées à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Rincez-les et séchez-les bien.

MÉLANGEUR EN VERRE DE 1,2 LITRE (40 ONCES) (Modèle A994)

Précautions importantes pour le mélangeur

1) N'installez jamais la base et le bloc à lames sur l'appareil sans le contenant en verre.
2) Ne dévissez jamais le contenant en verre pendant qu'il est sur l'appareil.
3) Ne touchez pas les lames tranchantes. Gardez l'ensemble hors de portée des enfants.

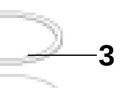
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES pour le mélangeur

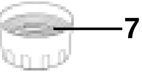
4) Utilisez uniquement avec le contenant en verre, le bloc à lames et la base fournis.
5) Ne mélangez jamais de liquides très chauds. Si le couvercle n’est pas correctement installé et se défait, vous pourriez être éclaboussé.
6) Débranchez toujours la machine avant de mettre les mains ou des ustensiles dans le contenant en verre.
7) Ne mettez pas d’ingrédients secs dans le mélangeur avant d’allumer l’appareil. Découpez-les en morceaux et laissez-les tomber par le bouchon de remplissage pendant que l’appareil est en marche.
8) N’utilisez le mélangeur comme contenant de rangement. Il ne faut pas laisser d’ingrédients dans le contenant avant la préparation et il faut les en retirer immédiatement après l’utilisation.
9) Ne broyez jamais des glaçons seuls. Ajoutez toujours un peu d’eau.
10) Ne mélangez jamais plus de 1,2 litre.
11) Le mélangeur tourne à des vitesses si rapides que les aliments sont prêts en une minute au maximum. Il faut éviter d’utiliser trop longtemps ou trop répétitivement le mélangeur particulièrement avec des ingrédients secs ou des petites quantités.
12) Faites toujours fonctionner le mélanger avec le couvercle en place.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre mélangeur





1) Bouchon de remplissage
2) Couvercle
3) Joint d’étanchéité du couvercle
4) Contenant en verre
5) Bague d’étanchéité
6) Bloc à lames
7) Base

Montage du mélangeur

1) Vérifiez que la bague d’étanchéité est fermement installée sur le dessus du bloc à lames.
2) Installez le bloc à lames dans la base.
3) Vissez le contenant en verre sur la base et mettez-y les ingrédients.
4) Installez le bloc à lames dans la base.
5) Installez le joint d’étanchéité du couvercle dans le couvercle puis installez le bouchon de remplissage.
6) Vissez le couvercle sur le contenant en verre.
7) Retirez le capuchon de l’orifice à grande vitesse et vissez le mélangeur dans l’orifice.

Utilisation du mélangeur

Préparation d’ingrédients secs
(ex. : hachage de noix, de carottes, de persil, etc.)

1) Retirez le bouchon de remplissage du couvercle et découpez l’aliment en morceaux pour les laisser tomber par l’orifice.
2) Allumez le batteur sur socle à la vitesse maximale et laissez tomber les aliments sur les lames en rotation.

Utilisation du mélangeur (suite)

3) Attendez que chaque morceau soit haché avant de laisser tomber le suivant.
4) Gardez la main sur l’ouverture pendant la préparation.
5) Lorsqu’il n’y a plus de morceaux, videz le contenant en verre et recommencez.

Mélange de liquides
(ex. : soupe, pâte à crêpes, sauces, etc.)

1) Remplissez le contenant en verre au maximum aux trois quarts.
2) Vérifiez que le couvercle est bien installé et allumez le batteur sur socle à la vitesse maximale pendant 15 à 45 secondes.

Purées

1) Les fruits et les légumes tendres (ex. : fraises, tomates et fruits durs cuits) peuvent être mélangés sans eau.
2) Remplissez à moitié le contenant en verre et mélangez à la vitesse maximale. Arrêtez l’appareil pour racler le mélange sur les lames, le cas échéant. Remarque : Veillez à ce que les lames cessent complètement de tourner avant de racler les ingrédients.

Préparation de mélanges épais
(ex. : pâtes à tartiner, pâtés, trempettes, etc.)

1) Placez les ingrédients dans le contenant en verre jusqu’à ce qu’il soit à moitié plein.
2) Mélangez à une vitesse lente à moyenne. Arrêtez l’appareil pour racler le mélange sur les lames, le cas échéant. Si le mélange est difficile à brasser, ajoutez un peu de liquide.
   Remarque : Veillez à ce que les lames cessent complètement de tourner avant de racler les ingrédients.

Suggestions pour l'utilisation du mélangeur

1) Pour éviter les fuites, humidifiez la bague d'étanchéité avant de l'installer sur le bloc à lames.
2) Vissez bien le contenant en verre en le tournant par sa poignée.
3) Lorsque vous préparez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mélangeur. Puis, avec l'appareil en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez lentement et uniformément l'huile.
4) Pour les mélanges épais (ex. : pâtés, trempettes), utilisez des vitesses lentes à moyennes. Raclez les ingrédients (lorsque l'appareil est éteint) dans le bol, le cas échéant. Si le brassage reste difficile, ajoutez du liquide.

Entretien et nettoyage du mélangeur

1) Démontez toujours le mélangeur du batteur sur socle avant de le nettoyer.
2) Videz le contenant en verre de son contenu avant de dévisser la base.
3) *Bloc à lames :* Retirez la bague d'étanchéité et lavez-la à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Rincez et séchez bien. Brossez les lames sous l'eau courante pour les nettoyer. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, elles sont extrêmement tranchantes. Ne laissez pas le bloc à lames tremper dans l'eau.
4) *Autres pièces :* Lavez-les à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux. Rincez-les et séchez-les bien. Le contenant en verre peut aussi être mis au lave-vaisselle dans le chariot supérieur.

PARE-ÉCLABOUSSURE
(Modèle 31227)
Vous permet d'ajouter facilement des ingrédients.

Montage du pare-éclaboussures

1) Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le levier de soulèvement de la tête du batteur sur socle et la tête du batteur ressortira. Soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

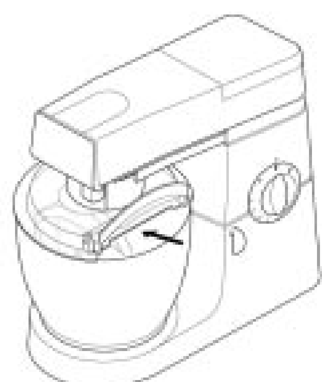


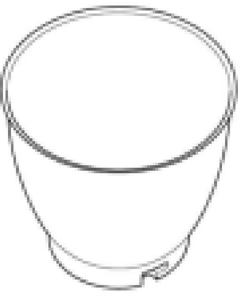
Figure 1

2) Installez le pare-éclaboussures sur l'orifice à accessoire de votre batteur sur socle en poussant fermement vers le haut. La section à charnière devrait être placée comme le montre la *Figure 1*.
3) Insérez l'accessoire voulu et suivez l'instruction 2 de la section « Utilisation du batteur sur socle » du mode d'emploi de votre batteur sur socle.
4) Pendant le mélange, vous pouvez ajouter directement des ingrédients en soulevant simplement la section à charnière du pare-éclaboussures. *Figure 1*.
5) Il n'est pas nécessaire de retirer le pare-éclaboussures pour changer l'accessoire utilisé.
6) Pour retirer le pare-éclaboussures, soulevez la tête du batteur conformément à l'instruction 1. Une fois que la tête du batteur est verrouillée en position soulevée, faites coulisser le pare-éclaboussures vers le bas.

Entretien et nettoyage du pare-éclaboussures

1) Lavez-le à la main dans de l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez-le et séchezole bien.

BOL EN ACIER INOXYDABLE
(Modèle 34655 : 6,62 litres)
(Modèle 34654 : 4,73 litres)



1) Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le levier de soulèvement de la tête du batteur sur socle et la tête du batteur ressortira. Soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2) Placez le bol en acier inoxydable sur la base et alignez les deux rainures sur la base du bol avec les deux encoches sur la base du batteur sur socle. Une fois en position, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. *Figure 1*.
3) Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le levier de soulèvement de la tête du batteur sur socle pour déverrouiller la tête du batteur. Une fois qu'elle est déverrouillée, abaissez-la jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Si elle ne se verrouille pas en position, vérifiez la position du bol pour vous assurer qu'elle est correcte.

Entretien et nettoyage du bol en acier inoxydable

1) N’utilisez jamais une brosse métallique, de la laine de fer ou de l’eau de javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Lavez-le à la main dans de l’eau tiède avec un détergent doux. Rincez-le et séchez-le bien.

••Garantie limitée••

QU'EST-CE QUE CETTE GARANTIE COUVRE?

Nous garantissons que chaque appareil sera exempt de tout vice de matériau ou de main-d'œuvre. Notre obligation selon cette garantie est limitée au remplacement ou la réparation, sans frais, à notre usine ou aux centres de réparation autorisés, de toutes les pièces défectueuses qui nous seront retournées, port payé, à l'exception des pièces endommagées pendant le transport. Cette garantie n'entre en vigueur que si l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

COMBIEN DE TEMPS DURE LA GARANTIE?

Cette garantie dure une année à partir de la date de livraison et s'applique uniquement à l'acheteur et utilisateur initial.

QU'EST-CE QUE CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS?

Cette garantie ne couvre pas les défauts de l'appareil ou les dégâts résultants de travaux de réparation ou de modifications effectués en dehors de notre usine ou des centres de réparation autorisés. Elle ne couvre pas non plus les appareils qui ont fait l'objet d'une utilisation abusive, incorrecte ou négligente ou d'accidents. En outre, les dommages indirects ou consécutifs résultant de l'utilisation de ce produit ou d'une rupture de contrat ou de la violation de cette garantie ne sont pas remboursables par cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs; les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

COMMENT OBTENIR DU SERVICE?

S'il faut réparer l'appareil ou obtenir des pièces de rechange, veuillez écrire à :

DeLonghi Canada Inc.

1040 Ronsa Court

Mississauga (Ontario)

L4W 3Y4 Canada

Ou appelez-nous au: 1-888-335-6644

La garantie ci-dessus remplace toute autre garantie et représentation expresse. Toute garantie implicite est limitée à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat de garantie prolongée avec DeLonghi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite; les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. DeLonghi n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom une responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation de ses appareils.

COMMENT S'APPLIQUE LA LOI DE L'ÉTAT OU DE LA PROVINCE?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état ou province à un autre.

CUT ALONG DOTTED LINE

PROTECT YOUR INVESTMENT
WITH DELONGHI'S EXTENDED SERVICE PLAN

For your convenience and protection an optional Extended Service Plan is available!

For a small price you can be sure that your appliance is protected. If your product needs repair two years beyond the manufacturer's limited warranty, we will fix it at no cost to you. Note: The motors for the stand mixers and food processors are not covered under this extended service plan.

If you choose to enroll, please detach and fill out this form and mail with payment (check or money order only). Your Extended Service Plan certificate will be sent to you by return mail.

PLEASE PRINT

Name:____

Address:____

City, State and Zip Code:_____________________________

TWO YEARS EXTENDED SERVICE PLAN

Stand Mixers…………………......…………………………… $90.00
Food Processors……………………………………...……..... $70.00
Mini Food Processor and Chopper……………….…………$20.00
Electric Citrus Juicer……………………………………….... $15.00
Electric Food and Cheese Grater……………..…………….. $15.00

MAIL TO:

DeLonghi America, Inc.
Park 80 West Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
Attn: Consumer Service Dept.

PROTÉGEZ VOTRE INVESTISSEMENT AVEC LE PROGRAMME DE GARANTIE PROLONGÉE

Pour votre tranquillité d'esprit et votre protection, vous pouvez acheter un programme de garantie prolongée!

Pour un coût minime, vous pouvez veiller à ce que votre appareil soit protégé. Si votre produit doit être réparé dans un délai de deux années après la garantie limitée du fabricant, nous le réparerons sans frais pour vous. Remarque : Les moteurs des batteurs sur socle et des robots de cuisine ne sont pas couverts par ce programme de garantie prolongée.

Si vous décidez de l'acheter, détachez et remplissez ce formulaire et envoyez-le avec votre paiement (chèque ou mandat uniquement) par la poste. Votre certificat de programme de garantie prolongée vous sera envoyé par retour du courrier.

EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE, S.V.P.

Nom:____

Adresse:____

Ville, Province et Code postal:______________________________

PROGRAMME DE GARANTIE PROLONGÉE DE DEUX ANS

Batteurs sur socle..$90.00 USD
Robots de cuisine...$70.00 USD
Mini robot de cuisine et hachoir...........................$20.00 USD
Presse-agrumes électrique.................................$15.00 USD
Râpe électrique..$15.00 USD

ENVOYEZ À :

DeLonghi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
États-Unis
À l'attention du service à la clientèle